

El local hará catas de aceite y champán y cursos de cocina



Una parte de la tienda Inossidable, abierta en la Plaza de Camas de la capital, recrea una cocina.

FOTOGRAFÍAS: VICTORIANO MORENO

Bocados de sibarita

Abre en la Plaza de Camas de la capital Inossidable, una tienda de capricho con piezas únicas de alta gastronomía y menaje exclusivo

Rebeca Tobelem / MÁLAGA

Alta gastronomía y menaje exclusivo. Acaba de abrir en Málaga, en la plaza de Camas de la capital, Inossidable, una tienda con productos selectos que harán las delicias de los sibaritas más exigentes. Sales especiales como la Hale Mon o la volcánica negra que utilizan los grandes cocineros; la pasta Torre Sarracena, el vinagre a la pulpa de pimiento de *espelette*, el chocolate Oriol Balaguer o el champán Piper, con su original botella invertida.

Diseño, calidad y exclusividad es la apuesta de este comercio creado por Paqui Silva y Jesús Ruz, dos ejecutivos malagueños que decidieron abrir este negocio tras comprobar que los productos que buscaban para su mesa sólo podían obtenerlos en comercios muy específicos, todos fuera de Málaga y la mayoría en el extranjero.

Este santuario del *gourmet* también es idóneo para encontrar productos de regalo. "Ya está bien de llevar a una cena la consabida botella de vino", explica Pedro Ruz, gerente del establecimiento, que también apuesta por la decoración, creada por el arquitecto interiorista Pablo Paniagua, y que cambia casi a diario. Inossidable celebrará cursos reducidos de cata de champán o aceite y de cocina.



Los aceites y vinagres de alta gama, entre las propuestas.

El chef Dani García abre bar en el centro

Será el primer bar de tapas que abre sus puertas bajo la batuta de un chef internacional. Se trata del malagueño Dani García, que en menos de un mes abre al público, junto a Paqui Silva y Jesús Ruiz (dueños de Inossidable), La Moraga. Justo enfrente del emblemático Orellana, en la calle Moreno Monroy del centro de Málaga,

García ofrecerá sus tapas de autor en medio de un decorado moderno y exclusivo. El arquitecto e interiorista José Luis Galán se encarga del proyecto de un establecimiento que pone toda su atención en rescatar la tapa como seña de identidad y muestra de las últimas propuestas de la gastronomía.